

# Los Angeles balcony

Terrace Restaurant  
& Moon Bar

2019.9/9~9/15

## Weekend Lunch

ランチセットにはお食事前の一皿がつきます (ランチコースは除く)

### Thanks for Farm

1,300

**MAIN** :Cajun chicken and quinnah's grain salad  
ケイジャンチキンとキヌアのグレインサラダ

**MAIN** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Pasta

1,300

**MAIN** :Chicken and mushroom spice cream spaghetti  
若鶏ときのこの  
スパイスクリームスパゲッティ

**MAIN** + **SALAD** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Sandwich

1,500

**MAIN** :Rye bread's Salmon Eggs Benedict  
ライ麦ブレッドのサーモンエッグベネディクト

**MAIN** + **SALAD** + **PICKLES** + **SOUP**

**CAFE**

### Seafood

1,800

**MAIN** :Salmon poire spicy marinated vegetables  
basil oil source  
サーモンのポワレ スパイシーマリネ野菜  
バジルオイルソース

**MAIN** + **SALAD** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Meat

1,800

**MAIN**:Roasted iberian pork ribs  
Seasoning and lemon  
イベリコ豚カルビのロースト シーズニングとレモン

**MAIN** + **SALAD** + **SOUP**

**BREAD & CAFE**

### Lunch Course

2,800

APPETIZERS、SEAFOOD or MEATより1品、DESSERTより1品 DRINKはカフェメニューから1品

APPETIZERS

プチオードブル盛り合わせ LBLスタイル

SEAFOOD  
OR  
MEAT

白身魚のグリル 三浦野菜とケッカソース  
本日のお勧めお魚料理  
ハンキングテンダーステーキ バーベキューソルトを添えて  
本日のお勧めお肉料理  
サーモンのソテー スパイシーマリネ野菜 バジルオイルソース  
イベリコ豚カルビのロースト シーズニングとレモン

DESSERT

レアチーズケーキ ベリーソース  
本日のパティシエおすすめデザート  
カダイフで仕上げたグレープフルーツのタルト

## Option Menu

### Dessert

Dessert of the day  
本日のパティシエ特製デザート

1,000

Three kinds of ice Assorted  
アイス3種盛り合わせ

500

Premium tiramisù  
極上ティラミス

600

Grapefruit tart finished in Kadaifu  
カダイフで仕上げたグレープフルーツのタルト

800